居家必用事類全集

居家必用事類全集己集 目録

諸品茶

製孩兒香茶

諸品湯

天香湯　暗香湯

須問湯　杏酪湯

鳳髓湯　醍醐湯

水芝湯　茉莉湯

木香苦湯　香橙湯

橄欖湯　豆蔻湯

解醒湯　乾木瓜湯

無塵湯　熟梅湯
綠雲湯　檀香湯
丁香湯　辰砂湯
胡椒湯　硇砂湯
茴香湯　仙术湯
荔枝湯　温棗湯
香蘇湯　地黃膏子湯
輕素湯　沃雪湯

渴水番名攝里白

熟水類

漿水類

酒麴類

諸醬類

飲食類

蔬食

收乾藥菜法　曬蒜薹法
曬藤花法　曬海菊花
曬笋乾法　造紅花子法
造豆芽菜

肉食

醃藏肉品　江州岳府臘肉法
婺州臘猪法　醃猪舌
四時臘肉　脯法
羊紅肝　羊[illegible]僎等肉

酒麴魚　酒蟹
醬醋蟹　法蟹
糟蟹　醬蟹

造鮓品

魚鮓　玉版鮓
貢御鮓　省力鮓
黃雀鮓　鴨鮓
鵞鮓　紅蛤蜊醬

居家必用事類全集

巳集

諸品茶

蔡襄進茶錄序

臣前因奏事伏蒙　陛下論臣先任福建轉運使日。所進上品龍茶。最為精好。臣退念草木之微首辱　陛下知鑒若處之得地。則能盡其材者。陸羽茶經。不第建安之品。丁謂茶圖。獨論採造之本。至於烹試曾未有聞。臣輒

條數事簡而易明勒成二篇名曰茶錄伏惟清閑之宴或賜觀采臣不勝惶懼榮幸之至

上篇論茶品

色 茶色貴白而餅茶多以珍膏油去聲其面故有青黃紫黑之異善別茶者正如相工之䁥人氣色也隱然察之於內以肉理實潤者為上既已末之黃白者受水昏重青白者受水鮮明故建安人鬭試

以青白勝黄白

香　茶有真香入貢者微以龍腦和膏欲助其香建安民試茶皆不入香恐奪其眞若烹點之際又雜珍果香草其奪益甚

味　茶味主於甘滑惟北苑鳳凰山連屬諸焙所產者味佳隔谿諸山雖及時加意製作色味皆重莫能及也又有水泉不甘能損茶味前世之論水品者以此

右七綱揀芽以四十餅爲角小龍鳳以

二十餅爲角大龍鳳以八餅爲角每角圈以箬葉束以紅縷包以紅紙緘以黃綾惟揀芽俱以黃焉

茶焙 茶焙編竹爲之裹以箬葉蓋其上以收火也隔其中以有容也納火其下去茶尺許所以養茶色香味也

茶錄後序 茶爲物之至精而小團又其精者錄序所謂上品龍茶者是也蓋自君謨始造而歲貢焉仁宗尤所珎惜雖輔

相之臣未嘗輒賜惟南郊大禮致齋之夕中書樞密院各四人共賜一餅宮人剪金為龍鳳花草貼其上兩府八座分割以歸不敢碾試宰相家藏以為寶時有佳客出而傳玩爾嘉祐七年親享明堂齋夕始人賜一餅余亦忝與至今藏之余自以諫官供奉仗內至登二府二十餘年纔一獲賜而丹成龍駕舐鼎莫及每一捧翫清血交零而已因君謨著

録附于後庶知小團自君謨始而可貴

如此歐陽永叔

家庭新茶

細嫩白茶伍兩 枸杞英炒五兩

綠豆半升炒過 米二合炒過

右件焙乾碾羅合細煎點絕奇

腦麝香茶

腦子隨多少用薄藤紙裹置茶

合上密蓋定點供自然帶腦香其腦又

可移別用取麝香殼安罐底自然香透

尤妙

百花香茶　木犀　茉莉　橘花　素馨花
又依前法薰之
法煎香茶　上春嫩茶芽每五百錢重以菉
豆一升去殼焙乾山藥十兩一處細
磨別以腦麝各半錢重入盤同研約二
千杵罐內密封窨三日後可以烹點愈
久香味愈佳

煎茶法　煎茶須用有焰炭火滾起便以冷
水點住伺再滾起再點如此三次色味

皆進

枸杞茶　於深秋摘紅熟枸杞子同乾麪拌和成劑捍作餅樣曬乾研爲細末每江茶一兩枸杞末二兩同和勻入煉化酥油三兩或香油亦可旋添湯攪成稠膏子用塩少許入鍋煎熟飲之甚有益及明目

擂茶　將芽茶湯浸軟同去皮炒熟芝麻擂極細入川椒末塩酥油餅再擂勻細如

乾旋添浸茶湯。如無油餅斟酌以乾麪代之。入鍋煎熟隨意加生栗子片。松子仁胡桃仁。如無芽茶只用江茶亦可

以上號高茶。研細一兩爲率。先將好酥一兩半溶化傾入茶末內。不住手攪。夏月漸漸添水水攪。水不可多添。但一二匙尖足矣。頻添無妨。務要攪勻。直至雪白爲度。冬月漸漸添滾湯攪。春秋添溫湯攪。加入些少鹽尤妙

酥簽茶 將好酥於銀石器內溶化傾入江茶末攪勻旋旋添湯攪成稀膏子散在盞內却着湯侵供之茶與酥看客多少用但酥多於茶些爲佳此法至簡且易尤珎美四季看用湯造冬間造在風爐子上

人參末茶法 夢溪沈內翰歌括云甘三苦四妙通神（甘草三兩 苦參四兩）五斤乾茶五斤蒸（乾茶葉五斤 蒸過茶五斤）菉豆四升同搗合過（豆炒）此

方宜利勝燒銀

製孩兒香茶法

孩兒茶一斤研極細羅過用白荳蔻仁四錢研爲細末

粉草炙三錢爲細末硼沉香半兩劈成三錠子挿入鵞梨内用紙裹了木甑蒸過灰火内煨梨熟爲度取出沉香曬乾爲細末用二錢和之留梨汁製麝香用寒水石半斤炭火内煆紅先將薄荷葉四兩水浸濕透鋪在紙上將煆過寒水石放在葉上曬了放冷取出秤五錢與腦子同研餘者待後次用之葉棄去不用此同麝子法也無此則麝子氣味去矣蓽澄茄三錢研爲細末麝香二錢揀去毛令淨研開用

尤製沉香梨汁和為泥攤在磁盞內或銀器內上用紙糊口用針透十數孔慢火焙乾研為末再於盞內焙熟合前料其香滿室此其法也

川白蠟煎熬半兩為末待已上四件和勻磁器收貯勿泄味

梅花片腦二錢米腦亦可用製過寒水石同研和作入料

右將潔淨高糯米一升煮極爛稠粥擂細冷定用絹絞取濃汁和劑須要硬於淨槌吊石上槌三五千下槌多愈好故名千槌膏却用白檀煎湯搽印脫造成放於透風處懸吊三二日刷光磁器貯

諸品湯

天香湯　白木犀盛開時清晨帶露用杖打下花以布被盛之揀去蒂萼頓在淨磁器內候積聚多然後用新砂盆擂爛如泥一名山桂湯亦名木犀湯並同

木犀一斤　鹽四兩炒　粉草二兩炙

右件拌勻置磁瓶中密封曬七日每用沸湯點服

暗香湯　梅花將開時清旦摘取半開花頭

連蒂。置磁瓶內。每一兩重用炒塩一兩洒之不可用手。滲壞。以厚紙數重密封置陰處。次年春夏取開。先置盞少許。於盞內。然後用花二三朵置於中。滾湯一泡。花頭自開。如生可愛

東坡居士歌括云半兩生薑乾用一升棗乾用去核三兩白塩炒黃二兩甘草炙去皮丁香木香各半錢約量陳皮一處搗細煎也好點也好紅白容顏直到老

杏酪湯 板杏仁用三兩半。白沸湯二升浸盖却候冷。即便換沸湯。如是五度了逐箇掐去皮尖。入小砂盆子內細研。次買好蜜一斤。於銚子內煉三兩沸看滿撥退候半冷旋傾入杏泥。又研如是旋添入研和勻

鳳髓湯 潤肺療咳嗽

松子仁 胡桃肉 湯浸去皮各用一兩 蜜半兩

右件研爛次入蜜和勻每用沸湯點服

止渴生津（尹公望縣尹方）

烏梅（一斤搥碎用水兩大椀同熬作一椀澄清不犯鐵器）

硇砂（研半斤）　白檀末（二錢）

麝香（一字）　蜜（五斤）

右將藥水硇砂蜜三件一處於砂石器內熬之候赤色為度冷定入白檀麝香

通心氣益精髓

乾蓮實（一斤帶皮炒極燥擣羅為細末）　粉草（一兩微炒）

右為細末每二錢入鹽少許沸湯點服

讀實搗羅至黑皮如鐵不可搗則去之世人用蓮實去黑皮及澁皮并心大爲不便黑皮堅氣而澁皮佳精世人多不知也此湯夜坐過饑氣乏不欲取食則飲一盞大能補虛助氣昔仙人務光子服此得道

茉莉湯 用蜜一兩重甘草一分生薑自然汁一滴同研令極勻調塗在椀中心抹勻不令洋流每於菱晨採摘茉莉花三

二十朵。將放藥㮣。蓋其花。取於香氣薰
之午間乃可以點用

木香湯　王百一承旨常服湯藥

片子薑黃四兩　硇砂半兩

木香半兩　白荳蔻仁半兩

藿香葉半兩　白檀半兩

甘草一兩半　陳皮去白半兩

青皮去白一兩　川楝子一兩半

黃芪半兩　香附子去毛炒一兩

白匾豆去皮蒸熟焙乾秤一兩

右細末每服一二錢空心沸湯點服

香橙湯寬中快氣消酒

大橙二斤去核切作片子連皮用

檀香末半兩

生薑五兩切半片千焙乾

甘草末一兩

右二件用淨砂盆內研爛如泥次入白檀末甘草末並和作餅子焙乾碾為細末每用一錢鹽少許沸湯點服

橄欖湯 止渴生津

百藥煎一兩　白芷一錢

檀香一錢　甘草一兩炙

右件擣爲細末，沸湯點服

荳蔻湯 治一切冷氣，心腹脹滿，胸膈痞滞，噦逆嘔吐，泄瀉虛滑，水穀不消，困倦少力，不思飲食。

肉荳蔻仁二斤麪裹煨　甘草炒二斤十二兩

白麪炒一斤　丁香枝杖一斤十一兩

塩炒三斤四兩

右爲末每服一錢沸湯點服食前

巾酒後服之東垣李明之方妙繼其孫李信之傳

白茯苓一錢半　白荳蔲仁半兩

木香半錢　橘紅一錢半

蓮花青皮一分　澤瀉二錢

神麯炒黄一錢　縮砂仁半兩

葛花半兩　猪苓去黑皮一錢半

乾生薑二錢　白术二錢

人參一錢

右為細末和勻。每服二錢半白湯調下。

但得微汗。酒疾去矣。不可多食

[illegible] 除濕止渴快氣 出李氏方

乾木瓜 去皮瓤四兩　白檀 一兩

沉香 半兩　茴香 一兩炒

肉豆蔻 半兩　縮砂仁 一兩

甘草 炙二兩半　乾生薑 二兩

細末。每用半錢加鹽。沸湯點服

無塵湯 並李氏方 水晶糖霜二兩 梅花片腦二分

右將糖霜乳細羅過入腦子再研勻每用一錢沸湯點服如點帶香湯茶必須當面烹點不可多多則令人厭少則有餘不足存焉慎勿背地烹點供上如背處烹點則香氣已散矣

[illegible] 黃梅十斤 青椒四兩

鹽一斤 粉草末六兩

薑汁一小盞

右件拌勻日曬半月磁器收貯

[illegible]湯 荊芥穗四兩 白朮 粉草各二兩

右爲末入鹽點服

[illegible]湯 薑子一分檀香細末三錢腦麝少許研細入生薑自然汁三兩同研投入膏內沸湯點服

[illegible]湯 入丁香細末三錢餘除依前法

[illegible]湯 入辰砂細末三二錢看顏色如何腦麝依前法

胡椒湯 入胡椒細末一兩。腦麝並依前法

硇砂湯 入硇砂細末二兩半。丁香乾薑末少許。不用腦麝

茴香湯 入炒茴香細末一兩。檀香乾薑末少許。不用腦麝。已上只看滋味如何隨意加減

仙木湯 辟瘟疫除寒濕溫脾胃進飲食方 出局

蒼朮 去皮十二斤米泔水浸焙 棗 去核六升

杏仁 去皮尖炒一斤半 粉草 炙三斤半

乾薑炮五兩　塩六斤四兩

右為細末入杏仁和勻每服一錢沸湯點服常服延年益壽明目駐顏輕身不老

烏梅湯 出李氏方

烏梅半斤洗淨熬去核濾去滓

沙糖二斤熟水化作汁濾去滓　桂末三錢

乾生薑末半兩　丁香末一錢

右將糖梅汁合和了銀石器內熬耗一半然後入丁桂薑末再熬成膏入淨器

收貯

温棗湯

出李氏方 大棗一斤去核用水五升熬汁

蜜 生薑汁

右將三味調停和煑再入銀器內令稀稠得所。入麝香少許。每服抄一大匙。沸湯點服

香蘇湯

出李氏方 乾棗一斗去核擘碎

紫蘇葉半斤 木瓜五箇去皮穰擣碎

右件一處再擣勻。分作五分。內將一分

匀攤在竹籠内。燒滾湯潑淋下汁。當瓜汁無味了。去却別換好者一分。依上潑之。以味盡為度。將淋下汁。慢火銀石器内熬成膏子。冷熱任用

[illegible]

生地黄肥大者。於秋暮冬杪採取淨洗折碎入石臼中以木杵擣爛榨取汁入砂石器内熬至浮末起皆掠去至淨煎至三分去二。別換銀石小器慢火煎熬至滴入水不散為度。遇時始末

不犯銅鐵器於淨磁器內收貯入檀香末并腦麝少許或云入瓷蒸者并入酒中同飲極妙亦可沸湯點服出李氏方

[illegible]湯

乾山藥三兩　甘草一兩

蓮子肉半斤湯浸去紫皮并心子洗淨白

右日乾爲細末生龍腦少許沸湯點服

[illegible]

縮砂仁二兩　甘草半兩

雞蘇葉三兩　荊芥穗一兩半

天花粉甜者二錢瓜蔞根也

為末湯點

渴水　番名攝里白

官桂　丁香　桂花

白荳蔻仁　硼砂仁各半兩

細麴　麥蘖各四兩

右為細末用藤花半斤蜜十斤煉熟新汲水六十斤用藤花一處鍋內熬至四十斤生絹濾淨用小口甆一箇生絹袋盛前項七味末下入甆再下新水四十

斤。并已煉熟蜜。將罋口封 夏五日。秋春七日。冬十日熟。若下脚時春秋溫夏冷冬熱

林檎渴水 林檎微生者不計多少擂碎以滚湯就竹器放定擂碎林檎。衝淋下汁滓無味爲度。以文武火熬常攪勿令焦了熬至滴入水不散。然後加腦麝少許。檀香末尤佳

楊梅渴水 楊梅不計多少揀摘取自然汁。

漉至十分澤入砂石器內慢火熬濃滴入水不散爲度若熬不到則生白醭貯以淨器用時每一斤梅汁入熟蜜三斤腦麝少許冷熱任用如無蜜以糖四斤入水熬過亦可

木瓜不計多少去皮穰核取淨肉一斤爲率切作方寸大薄片先用蜜三斤或四五斤於砂石銀器內慢火熬開漉過次入木瓜片同前如滚起泛沫

旋旋掠去煎兩三箇時辰嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑出放冷器内候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者爲度若火緊則燋又有涌溢之患其味又不加則燋煿氣但慢火爲佳

北五味子肉一兩爲末滚湯浸一宿取汁同煎下濃豆汁對當的顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同熬一時許凉熱任用

蒲萄渴水 生蒲萄不計多少擂碎濾去滓令淨以慢火熬以稠濃為度取出收貯淨磁器中熬時切勿犯銅鐵器蒲萄熟者不可用止可造酒臨時斟酌入煉過熟蜜及檀末腦麝少許

香糖渴水 上等鬆糖一斤水一盞半藿香葉半錢甘松一塊生薑十大片同煎以熟為度濾淨磁器盛入麝香如菉豆許大一塊白檀末半兩夏月水木內沉用之

極香美

造葛粉方法 生氣爽神

葛粉　鬱金　山梔各等分一　甘草一兩

右爲細末以新汲水逐旋調飲

熟水類

造熟水法 故朱京城持祗寶梁稈熟水其法以稻稈心持擇齊整了用水浸洗淨晒乾作小把子如湯盞熟水時以火炙少時先以湯盪盞兩次然後盪熟水如以糯

稻稈自可縮小便

[illegible] 紫蘇葉不計多少須用紙隔焙不得翻使香先泡一次急傾了再泡留之食用大能分氣只宜熟用冷傷人

[illegible] 白荳蔻殼揀淨投入沸湯瓶中候封片時用之極妙每次用七箇足矣不可多用多則香濁

[illegible] 先用淨瓦一片竈中燒微紅安平地上焙香一小片以碗蓋定約香氣

盡速傾滚湯入瓶中密封盖檀香速香之類亦依此法為之

香花熟水 取夏月但有香無毒之花摘半開者冷熟水浸一宿密封次日早去花以湯浸香水用之

丁香熟水 丁香五粒竹葉七片炙沸湯密封片時用之

造熟水法 夏月凡造熟水先傾百沸滚湯在瓶内然後將所用之物投入密封瓶

口。則香倍矣若以湯泡之則不甚香若用隔年赤尾。或紫蘇。須罨沓向火上炙過方可用矣

漿水類

夏月飲之解渴消痰勿與酒同飲

官桂三兩為末　赤茯苓去皮為末

細麴末半斤　大麥糵半兩為末

杏仁百粒浸去皮尖研細　生蜜三斤

右用熟水一斗。冷定調勻入磁器內攪

三五日用油紙封口縛以數重。入窨五日方熟或臘紙密封沉井底七日綿濾去滓水浸飲之

荔枝湯

桂三兩　丁香二分　烏梅半斤煎汁

縮砂仁三兩剉碎煎汁一升　生薑汁半盞

右件澄清相和。入糖二斤半。銀石器熬候稠濃濾過用之

木瓜湯

木瓜一箇切下蓋。去穰盛蜜。却蓋了。用簽簽之於甑上蒸軟。去蜜不用。及

削去。中別入熟蜜半盞。入生薑汁同研如泥。以熟水三大椀拌勻濾滓盛瓶內。井底沉之

漿水法 熟炊粟飯乘熱傾在冷水中。以缸浸五七日。酸便好喫。如夏月逐日看。纔酸便用。如過酸即不中使

虀水法 菘菜淨洗略湯中綽過。入極清麪湯內以小缸盛。看菜與麪湯多少相稱菜不必多。候五七日酸可喫。如有虀脚

一小槐只一日便用冬日略近火尤易熟諸米皆可

法製香藥

法製半夏 開胃建脾止嘔吐去胸中痰滿下肺氣

半夏 半斤圓白者　晉州絳礬 四兩

丁皮 三兩　草荳蔻 二兩

生薑 五兩切片

右件洗半夏去滑焙乾三蒸麄剉以大

口瓶盛生薑片。并前藥二處。用好酒三
升浸春夏三七日秋冬一月。卻取出半
夏水洗焙乾。餘藥不用。不拘時候細嚼
一二枚。服至半月咽喉自然香甘

橘皮 日華子云。皮煖消痰止嗽。破癥
瘕痃癖

橘皮 去穰半斤　　白檀 一兩
青鹽 一兩　　茴香 一兩

右件四味用長流水二大椀同煎。水乾

為度揀出橘皮放於瓷器內以物覆之勿令透氣每日空心取三五片細嚼白湯下

外三味曬乾為末白湯點服

法製杏仁 療肺氣咳嗽止氣喘促腹痺不通心腹煩悶

板杏一斤衮灰水凉過晒乾麩炒熟煉蜜拌杏仁勻用下藥末

茴香炒　人參　縮砂仁二錢

陳皮三錢　白荳蔻　薄荷

檀香一錢 粉草三錢

右為細末拌杏仁令勻每用七枚食後服之

蘇杏仁法 杏仁不拘多少香油煠煠胡色為度用鐵絲結作網兜搭之候冷定食極脆美

法製硇砂 消化水穀溫煖脾胃

硇砂十兩去皮以杵碎水浸一宿即乾以麻油炒燥香熟為度

桂花 粉草各一錢半碾為細末

右件和勻爲末遇酒食後細嚼

醉鄉寶屑 解酲覺中化痰

陳皮四兩　縮砂仁四兩

紅豆一兩六錢　粉草二兩四錢

生薑　丁香一錢剉

葛根三兩巴上並炒　白豆蔻仁一兩剉

鹽一兩　巴豆十四粒不去皮蒺用鐵絲穿

右件用水二碗煮乾爲度去巴豆曬乾細嚼白湯下

木香餅 木香二兩擣羅細末用水三升煎至二升入乳汁半升蜜二兩再入銀石器中煎如稀麪糊即入羅過粳米粉半合又煎候米熟稠硬捍爲薄餅切成棊子曬乾爲度

香藥木瓜 取初收木瓜於湯內煠過令白色取出放冷於頭上開爲蓋子以尖刀取去穰了便入鹽一小匙候水出即入香藥官桂白芷藁本細辛藿香川芎胡

椒。益智子。縮砂仁。右件焙搗為細末。二箇木瓜。入藥一小匙。以木瓜内塩水調勻。更曝候水乾。又入熟蜜令滿。曝直候蜜乾為度。

[illegible] 鰕米一斤去皮殼。用青塩酒炒。酒乾。再添再炒。香熟為度。真蛤蚧青塩酒炙酥脆為度。茴香青塩酒炒四兩。澤椒皮四兩。青皮酒炒不可過。濁煮酒約二升。用青塩調和為製。右先用蛤蚧椒

皮茴香三味。製去託都製炒黃米。以酒盞爲度候香熟取上件和前三味一併搗勻再用南木香爲末二兩同和棗熟入器盒內圍封固。候冷取用每一勺空心鹽酒嚥下。益精壯陽。不可盡述 趙菊山

果食類

[illegible] 凡煎果子酸者用朴硝破水大段硬酸者用湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷浇在果子上

淹一宿其酸鹹味自去漉出淘過控乾並先煉熟蜜後入煎五七沸放出冷再入舊蜜內煎熟如琥珀色去蜜置器中煎時須用銀石砂銚等為佳使蜜澆者浸一宿餘依用淹一飯時若有味也○文法應乾煎果先用湯瀹白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸之如前法

[illegible]

經霜老冬瓜去青皮近青邊肉切作片子沸湯焯過放冷石灰湯浸

没四宿去灰水同蜜半盞於銀石砂[illegible]
内煎熟下冬瓜片子煎四五沸去蜜水
別入蜜一大盞同熬候冬瓜色微黄爲
度入磁器内候極冷方可盖覆如白醭
重煎石灰湯二錢沸湯澄清去脚用
[illegible]刮嫩芽者二斤淨洗控乾不
得着塩淹須候出水一飯間沸湯暑焯
過漉乾用白礬一兩半搥碎泡湯隔宿
次却澄清浸薑以滿爲度三兩宿漉出

再掠不得多時用蜜二斤煎一滚去面隔宿冷却於新瓶内入蜜董約十日半月別換蜜一斤半換蜜若要久經年兩次換

蜜煎笋法

笋十斤和殼煑七分熟去皮隨意切成花樣用蜜半斤浸一時許漉乾却用蜜三斤煎滚掠淨拌勻入磁器收貯浸久不損

蜜煎青杏法

青杏不拘多少刮去皮用銅青極

細末銅器內勻滚令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便換蜜至三五遍自然不復酸可以久留銅青無多少之限但滚的勻便可也青梅亦可依此法造

蜜煎藕法 初秋藕新嫩者沸湯焯過五分熟去皮切作條子或片子每一斤用白梅四兩湯浸汁一大椀候冷浸一時許漉出控乾用蜜六兩去滷水别蜜十兩慢火煎令琥珀色放冷入罐貯

糖脆梅? 青梅一百箇畫成路路兒將熟冷醋浸沒一宿取去控乾別用熟醋調沙糖一斤半浸沒入瓶內以箬葉扎口仍用枕覆藏在地中深一二尺用泥土蓋過百露餘取出換糖浸

[illegible] 黃梅大者不拘多少搥破核來搥以前先以鹽醃一日鋪梅一層入沙糖用椒生薑絲一層薑黑鋪罐內八分滿以物蓋覆蒸十遍再用生絹覆罐口

曬十日可供曬時先用紫椒葉在旋鋪
上

[illegible] 以三斤爲率鹽一兩淹半日次
用滾湯浸一宿控乾入好糖一斤輕輕
用手拌勻日曬汁乾爲度磁器貯

[illegible] 大薑五斤切二寸長又碎切之
日曬出水氣入沙糖五斤金櫻末一兩
同入磁器內又入蜜一斤用泥緊封閉
磁器口慢火煮一伏時待冷開用

[illegible]大者一對去皮切作瓣白鹽一兩新紫蘇葉二兩淨洗晒乾細切同醃少時再入生姜四兩去皮切絲沙糖二十兩一處拌勻磁器中盛日中晒乾時時抄勻爲度

造椒梅法 黃梅一百箇爲率用盆硝少許焯過濾出控乾槌碎入生姜絲一片甘草四兩去目川椒一兩磁盆拌勻又入炒鹽半斤同晒如欲作梅湯晒放稀如

欲作餅子晒放乾晒時兩三日攪一次

旋炒栗子法

不拘多少入油紙撚一箇沙銚中炒或熨斗中炒亦可候熟極酥甜香美異常法

收藏果法

收藏栗子

霜後初生栗子不以多少投水盆中去其浮者餘皆漉出眾手淨布拭乾更於日中晒少時令全無水脉為度用新小瓶罐先將沙炒乾放冷將栗裝

入瓶一層粟二層沙約九分滿每瓶只可放三二百箇不可太滿用箬葉一重蓋覆以竹篾茂按定掃一淨地將瓶倒覆其上略以黃土封之逐旋取用不可令近酒氣可至來春不壞

收藏鹽蟹將大磁缸一隻刷洗淨拭乾燒熱米醋洗缸內蕩令勻控乾又以熟香油勻蘸缸口於缸底鋪粟桿草一重一重中心四圍亦令草間蓋不可重壓

亦不生蛀虫

收藏青果法 十二月間盪洗潔淨瓶或小缸盛臘水遇有果出用銅青末與果同入臘水收貯顏色不變如鮮凡青梅枇杷林檎小棗蒲萄蓮蓬菱角甜瓜綿橙橄欖荸薺等果皆可收藏

收藏石榴 選揀大石榴連枝摘下用新瓦罐一枚安排在內使紙十餘重密封可留多日不壞

收藏梨 揀不損大梨取不空心大蘿蔔揷梨枝柯在蘿蔔内紙裹煖處候至春深不壞帶梗柑橘亦可依此法

收藏[illegible] 用上等好錫打作有蓋罐子揀好完欑攢裝滿紙封縫放於淨地上至五六月間尤好 藏皆前草內者無足說

收藏乳餅 取乳餅在蓋籠底不拘年月要用取出洗淨蒸軟使用一如新者

收藏瓜茄 用柴坊淋退灰曬乾埋藏黃瓜

茄子冬月食用

酒麴類

酒醴總敘昔儀狄造酒而美進之於禹飲而甘之遂疏儀狄然酒可以供祭祀可以奉賓客皆禮之所不廢者如詩所謂爲酒爲醴以洽百禮又謂我有旨酒以燕樂嘉賓之心皆是物也至於養生伐病世或資之則日用飲食之間亦不容闕今取其品味之美者載于前釀法之

良者備于後謀并好事者之樂聞也

造麴法

[illegible]方

白麪一百斤 桃仁二十兩

二桑葉二十斤 杏仁二十兩皆去皮搗爲泥

蓮花二十朵 蒼耳心二十斤

川烏二十兩炮去皮臍 菉豆二十斤

淡竹葉二十斤 熟甜瓜一十斤去皮搗爲泥

辣母藤嫩頭二十斤 辣蓼嫩葉二十斤

右將五葉皆裝在大缸內用水三擔浸

日曬七日用木杷如打澱狀打下以草篩漉去枝梗用此水煮豆極爛先將生桃杏泥等與麪豆和成硬劑踏成片二桑葉裹外再用紙裹掛於不透風處三五日後將麪房上窗紙扯去令透風不爾恐燒了此麪

造紅麪 凡造紅麪皆先造麯母

造麯母 白糯米一斗用上等好紅麪二斤先將糯米淘淨蒸熟作飯用水升合如

造酒法。搜和勻下甕。冬七日。夏三日。春秋五日。不過以酒熟爲度。入盆中擂爲稠糊。相似。每粳米一斗。止用此母二升。此一料。母可造上等紅麴一石五斗

造紅麴

白粳米一石五斗。水淘洗浸一宿。次日蒸作八分熟飯。分作十五處。每一處入上項麴二斤。用手如法搓揉。要十分勻停了。共併作一堆。冬天以布帛物蓋之。上用厚薦壓定。下用草鋪作底。全

在此時看冷熱。如熱則覺壞了。若覺大熱。便取去覆蓋之物。攤開堆面。微覺温便當急堆起。依元覆蓋。如温熱得中。勿動。此一夜不可睡。常令照顧。次日日中時。分作三堆。過一時分作五堆。又過一兩時辰。却作一堆。又過一兩時分作十五堆。既分之後。稍覺不熱。又併作一堆。候一兩時辰。覺熱又分開。如此數次。第三日用大桶盛新汲井水。以竹籮盛麴

作五六分。漉灑濕便提起灑盡。又總作一堆。似稍熱。依前散開作十數處攤開候三兩時。又併作一堆。一兩時又撒開第四日將麴分作五七處裝入籮。依上用井花水中灑。其麴自浮不沉。如半沉半浮。再依前法堆起攤開一日。次日再入新汲水內灑。自然盡浮。日中曬乾造酒用

白糯米一石爲率。兩中。將缸盛

水浸米。水須高過米面五寸。次日將米踏洗去濃泔。將籮盛起放別缸上。再用清水淋洗淨。却上甑中炊以十分熟爲度。先將前東陽麯五斤搗爛篩過勻撒放團箕中。然後將飯傾出攤去氣。就將紅麯二斗於籮內攪洗。再用滾水淋之無渾方止。天色煖則飯放冷。天色冷放温。先用水七斗傾在缸內。次將飯及麯拌勻爲度。留些麯撒在面上。至四五日

沸定翻轉再過三日上榨壓之

上槽

造酒寒須是過熟即酒清數多渾頭白酸少温凉時并熱時須是合熟便壓恐酒醅過熟又糟內易熱多致酸变大約造酒自下脚至熟寒時二十四五日温凉時半月熱時七八日便可上糟仍須均裝停鋪手安壓鼓正下砧簟所貴壓得均乾並無湔失轉酒入甕須垂手傾下免見濯損酒味寒時用草薦麥麫

圍蓋溫涼時去了以單布蓋之候三五
日澄折清酒入瓶

收酒

上榨以器就滴恐滴遠損酒或以小竹子引下亦可壓下酒須是湯洗瓶器令淨控候二三日次候折澄去盡脚纔有白絲則渾直候澄折得清爲度則酒味倍佳便用蠟紙封閉務在滿裝瓶不在大以物閣起恐地氣發動酒脚失酒味仍不許頻頻移動大抵酒澄得清更

滿裝雖不煮夏月亦可存留

煮酒 凡煮酒每斗入蠟二錢竹葉五片官局天南星員半粒化入酒中如法封繫置在甑中（秋冬用天南星丸 春夏用蠟并竹葉）然後發火候甑箄上酒香透酒溢出倒流便更揭起甑蓋取一瓶開看酒滚即熟矣便住火良久方取下置於石灰中不得頻頻移動白酒須撥得清然後煑煑時瓶用桑葉冥之庶使香氣不絕

長春法酒

景定甲子五月閻貴妃以長春法酒一甕并方進于穆陵上欲供而惙者衆李坦高忠輔任閣長燕內轄等云願先賜臣一盞候三五日藥力效驗方可進御李因是得罪於貴適七月十三日居民遺漏脩內司救撲官兵見火勢趨和寧門李於是令預撤民屋保護大內賈謂不遵朝廷節制嗾臺臣上疏三學叩閽屢貶鬱林州除名勒停方用

當歸　川芎　半夏
青皮　木瓜　白芍藥
黃耆蜜炙　五味子　肉桂去皮
熟地黃　甘草炙　白茯苓
薏苡仁炙　白荳蔻仁　硇砂
檳榔　白朮　橘紅
枇杷葉去毛炙　人參　麥蘖炒
藿香去土　沉香　木香
草果仁　杜仲炒　神麯炒

南香　　桑白皮蜜炒　　厚朴薑炙

丁香　　蒼术製　　石斛去根

右件各製了淨秤三錢等分作二十包
每用一包以生絹袋盛浸於一斗酒內
春七日夏三日秋五日冬十日每日清
晨一盃午一盃甚有功效除濕實脾去
痰飲行滯氣滋血脉壯筋骨寬中快膈
進飲食

健步[illegible]藥方　專醫癱瘓四肢拳攣風濕感

損重者宜服之

五加皮（二兩半心 剉去土） 紫金皮（并骨剉 去土）

當歸鬚（六錢洗 淨剉）

右件㕮咀用酒一瓶浸三宿夏一宿更用好酒一瓶取酒一盞入未浸酒一盞每日兩盞煖服兩瓶酒盡時自有神効

天門冬酒 醇酒一斗六月六日麴末一升搗麤末好糯米五升作飯天門冬煎五升其煎但如稀餳即得米須淘訖曬乾

取天門汁浸麯如常法候熟炊飯適寒
温用煎和飯令相入投之夏七日勤看
勿令熱春冬十日密封閉之熟榨濾毎
服三合再欲造地黄枸杞五加皮薑蕤
黄精白术諸藥酒並準此法秋夏飯須
冷下春冬須稍温看時候方下之合須
九月盡三月前〇又法取天門冬三十
斤擣碎煑取汁依常法以作酒少少飲
之滓作散服尤佳

[illegible]酒 酘首豆一 牛膝

五加根莖　丹參　枸杞根

忍冬　松節　枳殼枝葉

右件各切一大斗。以水三大石於大釜中煮取六大斗去滓澄清水準凡水數浸麯即。用米五大斗炊飯熟訖。取生地黃細切一大斗搗如泥和下第。二酘用米五斗炊飯。取牛蒡根細切二斗搗如泥和飯下消訖。第三酘用米二斗炊飯。取

大秋麻子一斗熬擣令極細。和飯下之候稍冷熱一依常法。候酒味好即去糟飲之。如酒冷不發。即更以少麴末散之若味苦薄。更炊二三斗米散之。若飯乾不發。取諸藥等分。量多少煎汁熱散之。候熟去糟量性飲之。多少常令有酒氣老少男女皆可服。亦無所忌。已上三嚴酒去風勞氣冷。令人肥健。走及奔馬

天台紅麴方 每糯米一斗。用紅麴二升。使

酒麯兩半或二兩亦可洗米淨用水五升糯米一合煎四五沸放冷以浸米寒月兩宿暖月一宿次日漉米炊十分熟先用水洗紅麯令淨用盆研或搗細亦可別用溫湯一升發起麯候放冷入酒麯不用發只搗細拌令極勻熟如麻餈狀入缸中用浸米湯拌手碎徹碎不碎則易酸如欲用水多則添些水經二宿後一二翻三宿可榨或四五宿可以香

更看香氣如何如天氣寒暖消詳之榨了再傾糟入缸内別用糯米一升碎者用三升以水三升煮爲粥拌前糟更釀一二宿可榨和前酒飲如欲留過年則不可和若更用水拌糟浸作第三酒亦可

雞鳴酒 歌括云甘泉六碗米三升做粥温和麯半斤三兩餳餹二兩酸一抄麥蘖要調勻黄昏時候安排了來朝便飲甕

頭春

右先將糯米三升淨淘水六升同下鍋煮成稠粥夏攤冷春秋溫冬微熱麴醱麥蘗皆擣爲細末同餳餚下在粥內拌勾冬五日春秋三日夏二日成熟爲好酒矣

又法

就此料內加官桂胡椒良姜細辛甘草川烏炮川芎丁香巳上各半錢碾爲細末和粥特同攪勻在內其味尤妙香美異常

滿殿香酒麯方

白麪一百斤　糯米粉五斤

木香一兩　白朮一兩

白檀五兩　甜瓜一百箇香爛去皮子取汁

硇砂　甘草　藿香五兩

白芷　丁香　蓮花二百朵去蓮取汁

黃芩苓香二兩半

右件九味碾為細末入麪粉內用蓮花取汁和勻踏作片紙袋盛掛通風處七七日可用每米一斗用麯一斤夏月閒

瘥冬月待微發作糯米飾粥一椀温時

按之謂之搭甜

蜜醞透瓶香 用蜜二斤半以水一斗慢火熬及百沸雞翎掠去沫再熬沫盡爲度官桂胡椒良薑紅豆縮砂仁已上各等分碾細爲末右將熬下蜜水依四時下之先下前藥末八錢次下乾麯末四兩後下蜜水用油紙封箬葉七重密冬二十日春秋十日夏七日熟

羊羔酒法 用精羊肉五斤用炊單裹了放甑底蒸熟乾批作片子用好糯酒浸一宿研爛以鵞梨七隻去皮核與肉再同研細紗濾過再用浸肉酒研濾三四次用川芎一兩爲末入汁內攪勻潑在糯米脚糜內下脚用麯依常法

菊花酒 以九月菊花盛開時揀黃菊嗅之香嘗之甘者摘下晒乾每清酒一斗用菊花頭二兩生絹袋盛之懸於酒面上

約離一指高密封瓶口經宿去花袋其味有菊花香又甘美如木香臘梅花一切有香之花依此法為之蓋酒性與茶性同能逐諸香而自变

[illegible]

官桂　白茯苓去皮

陳皮　白芷　磠砂

良薑略炒　甘草五錢　白檀五錢

沉香少許

右用生絹袋一箇盛前藥味在内用甜

水五大升煑十沸將絹袋藥取出瀝六兩熬去蠟滓入前藥汁內滚二三沸又用好油四兩熬令香熟入前藥汁內再滚二三沸磁器盛之量酒多少入藥嘗之

[illegible]酒 蕃名阿里乞

右件不拘酸甜淡薄一切味不正之酒裝入分一瓶上斜放一空瓶二口相對先於空瓶邊穴一竅安以竹管作嘴下

再安一空瓶其口盛住上竹嘴子向二瓶口邊以白磁碗楪片遮掩令密或瓦片亦可以紙筋搗石灰厚封四指入新大缸内坐定以紙灰實滿灰内埋燒熟硬木炭火二三斤許下於瓶邊令瓶内酒沸其汗騰上空瓶中就空瓶中竹管内却滴下所盛空瓶内其色甚白與清水無異酸者味辛甜濃者味甘可得三分之一好酒此法臘煮等酒皆可燒

白酒麴方

當歸　縮砂　木香

藿香　苓苓香　川椒

白朮一兩　上洛官桂三兩　丁香

白芷　吳茱萸　甘草各二

杏仁研一兩

右件藥味並爲細末用白糯米一斗淘洗極淨舂爲細粉入前藥和勻用青辣蓼取自然汁拌乾濕得所擣六七百杵圓如雞子大中心捺一竅以白藥爲

衣稈草去葉觀天氣寒暖蓋悶一二日
有靑白醭將草換了用新草蓋有全醭
將草去訖七日聚作一處逐旋散開晒
酌發乾三七日用筐盛頓懸掛日曬夜
露每糯米一斗七兩五錢重蘇濕破者
不用

釀法 新白糯米漿浸陳糯米不浸一宿淘
以水清為度燒滚鍋甑內氣上漸次裝
米蒸熟不可大軟但如硬飯取匀熟而

已飯熟就放蓆攤下傾入竹箕內下面
以水桶盛之候定以新汲水澆看天氣
夏極冷冬放溫澆畢以麪先摻甕中如
飯五斗先用一斗麴末同拌極勻次下
米與麴拌勻守心撥開見甕底周圍挨
實待隔宿有漿來約一桃則用小杓澆
於四圍如漿未來須待漿來而後澆要
辣則隨水下欲甜更隔一宿下水每米
一石可下水六七斗如此則酒味佳天

寒覆蓋稍厚夏四日冬七日熟在甕時有漿來即澆不限遍數用小杓舀起漿在四邊澆潑下水了不須澆

用水法

每造米一石內留五升用水入米半熬作稀粥候冷投入醅內此即用水法也

候漿法

下了脚須至一伏時揭起於所蓋薦外聽聞索索然有聲即是漿來了後文隔兩日下水仍先將糟十字打開番

過下水不攪仍舊作窩更待二三日方可上榨

造諸醋法

造[illegible]醋法　假如黄陳倉米五斗不淘淨浸十宿每日換水一次至七日做熟飯乘熟便入甕按平封閉勿令氣出第二日翻轉動至第七日開再翻轉傾入井花水三擔又封閉一七日攪一遍再封二七日再攪至三七日即成好醋矣此法

甚簡易尤妙

造醬黃法 於三伏中將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯攤令勻候冷定飯面上以楮葉蓋或蒼耳青蒿皆可罨作黃衣上去罨蓋之物番轉過至次日晒乾簸去黃衣淨器收貯再用陳米一斗做熟硬飯晒乾亦用淨器收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黃子乾飯拌和勻下水飯面上約有四指高水紗帛

幪頭至四十九日方熟慎勿動着待其自然成熟此法極妙

造米醋法

陳倉米一斗或糯米亦可用水浸一宿炊作飯攤温令箓麴二十兩攤濶火焙乾以紙攤地上出火氣拌飯匀放淨甕內入新汲水三斗又拌匀揩捺平用紙兩三層密封甕口勿見風向南方安候四十九日開用小麥二升炒燋投入甕內少須取醋於鍋內煎沸入

瓶了上用炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用水一斗半釀第二醋旬日可取食之第二醋了又用水七升半釀第三醋更數日取食之第三醋了二三醋欲食須用炒焦麥半升許入甕內搭色猶可取第四醋味尚如街市中賣者此醋妙不可言米醋熟者蓋謂炒米耳此法用炊米所以性平

造麥醋法 小麥不拘多少淘淨用清水

浸三日漉出控乾蒸熟於煖處攤開鋪
放蘆蓆上以楮葉蓋之三五日黃衣上去
葉曬乾簸淨入缸用水拌勻上面可留
些汁不封閉四十九日可熟

大麥醬

大麥仁二斗內一斗炒令黃
色水浸一宿炊熟以六斤白麪拌和於
淨室內鋪蓆攤勻楮葉覆蓋七日黃衣
上曬乾更將餘者一斗麥仁炒黃浸一
宿炊熟攤溫同和入黃子捺在缸內以

水六斗勻攪密盖三七日可熟

造糖醋法

臘糟一石水泡籺糠三斗麥麩二斗右件和勻溫暖處放甕盖勤拌捺須氣香㕦嘗有醋味依常法製造淋之

按四時添减春秋用糠四斗半麩二斗夏糠三斗麩二斗冬糠五斗麩三斗覷天氣加减造之

造餳糖醋法

餳餔一斤水三斤先將水入鍋煎數沸舀出傾入餳攪勻伺溫入白

麴末二兩同攪勻裝瓶內紙封口晒春秋一月冬四十五日夏二十日熟甚香美下了到二十日之上有一層白醭面子休攪動至自落時乃成熟也若不日晒只安頓淨處勿得動搖任其自然尤妙

造千里醋法

烏梅去核一斤許以釅醋五升浸一伏時曝乾再入醋浸曝乾再浸以醋盡為度擣為末以醋浸蒸餅和為

丸如雞頭大欲食挍一二九於湯中即成好醋矣

造麥醋法　初取麫麩先以五斗用水和勻可作團即止上甑蒸合作黄子須楮葉蓋兩日後成黃即打聚作一堆盒過夜晒乾先量起五升黄留作二醋然後用陳米一斗二升五升亦不妨浸一夜次早和先留麩皮五斗用和勻蒸飯熟稍冷與黄子入缸一處打拌入水約五升

瓶二十瓶以上攪勻用蘆席一片如缸
口裁圓中開方一尺穀草布且糊一遍
四外蘆與缸縁恐糊了置日中晒次早
以杖物入草布竅入攪番如此三早止
須看潮候糊了三面草布三伏晒一月
如月陰多積晒十數日却榨下鍋煎數
沸以净潔瓶盛每瓶入炒麥一撮紙厚
封紙上放草灰一把愈容氣置高處勿
着地氣二醋榨頭醋先一日煎下熟湯

十瓶次早以先留黄子五升與頭醋糟和勻以所煎冷湯攪如前封蓋却不須三打晒七

造糠醋法每糟二十斤用水一擔不拘冬月浸一宿攪勻以爛爲度如是新糟使水一擔半稻糠隨水拌糟須按令極勻裝入甕將滿攤平以糠蓋或再用薦蓋甕口頻頻看覷候熱發便倒入別甕熱不得太過太過則損味如未熱不得動

依前盒蓋熱候四度逐旋隨笑接勻再膽入淋甕中踏令極實虛則不中煎湯淋之爲頭醋再煎湯淋取第二醋如要極酸即將頭醋煎熏淋新糟其酸極佳如此欲得酸即將第二醋煎沸湯淋新糟已是重淋醋若更將逐甕頭醋再淋恐太酸了造成用川椒裝入乾瓶泥起不可近濕氣煎了候冷裝造醋之法惟要酸酸之訣在發熱熱床不可發過糟

時短着水淋下再淋自然妙也

收醋法 但凡收醋須用頭出者裝入瓶每瓶燒紅炭二塊投之糝炒小麥一撮箬封泥固或有入燒塩者反淡了味

諸醬類

熟黄醬方 不拘黄黑豆亦不拘多少揀淨炒熟取出磨成細末每豆細末一斗麵一二斗入湯和匀切片子蒸熟攤在蘆席上用麥稭蒼耳葉盦待有黄衣烈日

晒令極乾一斤黃子入盐四兩井花水

按下去黃子一拳高烈日晒之

三伏中不拘黃黑豆揀淨水浸一宿漉出入鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麵拌勻攤在蘆席上用麥稭蓋耳要盦一日發熱二日作黃衣三日後番轉烈日晒乾愈晒愈好秤黃子一斤用盐四兩為率汲井花水下水高黃子一拳晒不犯生水麫多多好醬黃晒多

好醬味

小豆醬方 不拘多少揀淨磨碎簸去皮再磨細浸半日控乾擦去皮至來早水淘淨控乾麪熟捏作團子盦蓋候一月方發過用大眼籃懸挂透風處至來年二月中旬用布擦去白醭擣碎再磨每細麯二十斤用塩六斤四兩以臘水化開調少入日侵晨下兩月可食

造麪醬方 白麪不拘多少冷水和作硬劑

切作一指厚片子籠內蒸熟攤眼三時
許後麴子上乾以楮葉合耳麥秸盦蓋
子黃衣上勻爲度去蓋物昝轉過至次
日晒乾刷去黃衣搗碎每斤塩四兩煎
湯泡鹽作水下之

豆醬方 不拘多少水浸蒸軟晒乾去皮
每淨豆黃小麥一斗同磨作麵水和硬
劑切作片蒸熟覆蓋盦黃衣上晒乾依
造麪醬法用塩水下

榆仁醬方 不拘多少淘净浸一伏時搓洗去浮皮再於布袋内以寬水中揉洗去涎控乾與蓼汁同晒乾再以蓼汁拌濕同晒如此七次同發過麫麯依造麫醬法用塩下之每用榆仁一升發過麫麯四斤塩一斤如法製之

大麥醬方 黑豆揀净者五斗炒熟水浸半日再入鍋用浸豆水煮令爛傾出伺冷以大麥麫百斤拌令勻以篩篩下麫用

煮豆汁和搜作劑切作大片上甑蒸熟傾出攤冷以諸葉盦盦候黃衣上汗乾再晒搗碎篩㯽丁日或火日下之每斤黃子用鹽二斤并花水八升化鹽水入缸

[illegible]獐兎羊肉等皆可造

精肉去筋膜四斤切　醬麴一斤半擣細用

鹽一斤　葱白一椀細切　良薑

小椒　蒔蘿　陳皮各二

右件糯酒拌勻如稠粥小甕盛封十餘

日覷稠時再入酒味淡時入塩用泥封

固日曝之

鹿醢法

鹿肉八斤去筋膜細切如泥　酒麴一斤

小豆麴一斤　紅豆　川椒六兩淨

蓽撥　良薑　茴香

甘草各炙二兩　桂心兩半　蕪荑末一斤

肉豆蔻二兩　葱白切作米二升半

右為細末同鹿肉和拌用糯酒調勻稀

稠得所小口缸盛緊封之三五日一攪

旬則易似復密之曝于庭夜置燈處百日可食視稀稠加酒麴

[illegible] 凡造醬先以鹽淘淨去泥滓垃圾醬自住先以缸盛水次以稍箕盛鹽於水中攪濾好鹽自隔箕見下垃圾石土麩草之類皆留箕中須臾缸面又有一層黑泥末以搭羅掠去之盡缸中皆淨鹹水鹽如雪白澄於缸底別以器盛起然後下醬先用水逐旋入白鹽多留些之

盖面上和訖以蒔蘿撒醬面上復以翎甑好香油特抹醬面及缸

[illegible] 用草烏五七箇切作四半撒入其蛆自死矣

諸豉類

[illegible] 黄豆不拘多少水浸一宿蒸爛候冷以少麪摻豆上拌勻用麩再拌掃淨室鋪席勻攤約厚二寸許將穰草麥稈或青蒿蒼耳葉蓋覆其上待五

七日候黃衣上搓挼令淨篩去麩皮走水淘洗晒乾每用豆黃一斗物料一斗預刷洗淨甕候下

鮮菜瓜切作二寸大塊　鮮茄子作刀劃作四塊

橘皮刮淨　蓮肉水浸軟切作兩片

生薑切作厚大片　川椒去目

茴香微炒　甘草剉

紫蘇葉　蒜瓣帶皮

右件將物料拌勻先鋪下豆黃一層下

物料一層摻塩一層再下豆黄物料塩各一層如此層層相間以滿爲度納實箬密口泥封固烈日曬之候半月取出倒一遍拌匀再入甕密口泥封晒七七日爲度却不可入水茄瓜中自然塩水出也用塩相度斟量多少用之

醤瓜茄

黒豆一斗蒸略熟取出晒一日用瓜二十條茄四十箇先切下小紫蘇陳皮各切碎拌和用茴香四錢重炒塩四

兩拌和得所罨之三日然後用好酒遍洒令勻再畧蒸過再用塩四兩拌之又用好酒微洒之日中攤晒一日却入磁小缸内密紮數重紙封之或用泥封置三伏日晒好

淡豆豉 大黑豆不拘多少甑蒸香熟爲度取出攤置笨簏内乘温熱以架子每一層盛一笨簏頓在不見風處四圍上下用青草穰緊護之如是數日候開見

豆子上生黃衣已遍然後取出晒一日次日溫湯淋洗以紫蘇葉切碎拌和之烈日中曝至十分乾然後用磁罐收貯聽用

香豉九月後二月前可造好豉三斗用淸麻油三升熬令烟斷香熟爲度又取一升熟油拌豉上甑蒸熟攤冷晒乾再用一升熟油拌豉再蒸攤冷晒乾更依此一升熟油拌豉透蒸曝乾

方取一斗白鹽勻和擣令碎以釜湯淋取三四斗汁淨釜中煎之

川椒末　胡椒末　乾薑末

橘皮各一兩　葱白五斤

右件並擣細和煎之三分減一取不津磁器中貯之須用清香油不得濕物近之香美絕勝

七八月中造之餘月則不佳春

治小麥細磨之以水拌浥浥入甑蒸

之候氣熖好熟乃下攤之令極冷手挼令碎布覆蓋待七日黄衣上乃攤去熱氣却裝入磁甕中盆蓋於穰糞中煨之二七日黑色氣香味美便乘熱㩀作餅子如神麯樣繩穿貫心屋内懸之無以紙袋盛之又佳防青蠅塵垢之汚用時全餅着湯中煮之色足漉出削去皮一餅可數用熟香美全勝豆豉只打破湯浸研用亦得然汁濁不如全煮汁清也

造瓜齏法　菜瓜大者二十條去瓤不可經水切作厚二寸闊長條闊一寸許用鹽六兩淹二宿漉出晒乾次用頭醋五升鹽豆豉一升同煎四五沸去豆豉只用所煎之醋放冷入糖四兩蒔蘿茴香川椒紫蘇橘皮絲同瓜兒并入於醋內浸一宿漉出晒待乾又浸又晒以浥盡糖醋晒乾為度加蒔蘿茴香川椒紫蘇橘皮絲先用鹽少許浸一宿揉乾然後入

瓜晁內炒去其水氣防蒸臼醱造將三伏中並秋前可也

醞造醃藏日

[illegible]

正月丁卯甲辰丙辰丁未己未乙酉丁酉吉

二月己巳丁巳吉

三月丙子己巳庚子乙亥丁巳不犯日厭大吉

四月乙丑丁丑丁卯辛卯乙卯不犯虛

耗月厭大吉

五月丙寅甲申庚申大吉

六月壬申戊寅巳酉丁酉巳卯不犯虛

耗月厭大吉

舊有丙午係薦通受死不用

七月庚午庚戌戊子戊戌吉庚辰壬辰

犯月厭不用

八月丁亥癸巳己亥巳巳吉癸未巳未

係受死不用

九月辛巳戊子丙申戊申辛亥庚申不

犯月厭內殺

十月己卯丁卯甲戌癸未甲午庚子巳

本吉

十一月乙丑戊寅乙未壬寅戊申甲寅

甲申吉舊有丙戌戊戌犯天耗乙巳

與戊戌並犯十惡不用

十二月庚子丁卯壬申壬寅乙卯甲申

戊申戊寅庚申己卯吉

造麴吉日 辛未乙未庚子

造醬吉日 丁卯

造醬忌日 辛日不合醬

造酒吉日 春氐箕夏亢秋奎冬危星宿直日

造酒忌日 戊子甲午丁酉杜康死

又忌月厭虛耗十惡受死並凶

醃藏鮓脯畫爪吉日 初一初二初七初九

十一十三十五

醃藏[illegible]八會日月忌月厭上下弦滅没日物五十四二十三不宜

飲食類

蔬食

造菜羹法 鹽韭菜去梗用葉鋪開如薄餅大用料物糝之

陳皮 硇砂 紅豆 杏仁 花椒

甘草 蒔蘿 茴香

右件碾細同米粉拌勻糝菜上鋪菜一

層又糝料物一次如此鋪糝五層重物壓之一宿於籠內蒸過切作小塊調豆粉稠水蘸之香油煠熟冷定納磁器收貯

食香瓜兒　菜瓜不以多少薄切使少塩淹一宿漉起用元滷煎湯焯過晾乾用常醋煎滾候冷調砂糖薑絲紫蘇蒔蘿茴香拌勻用磁器盛日中曬之候乾收貯

食香茄兒　新嫩者切三角塊沸湯焯過稀布包榨乾塩淹一宿曬乾用薑絲橘絲

紫蘇拌勻煎滾糖醋潑曬乾收貯

[illegible]切作段子塊鹽醃一宿日中曬乾切薑絲橘絲蒔蘿茴香拌勻煎滾常醋潑用磁器盛日中曬乾收貯

[illegible]三四月間將大棗貯菜擦洗淨略曬過沸湯內煠五六分熟曬乾用鹽醬蒔蘿花椒沙糖橘皮同煮極熟曬乾再蒸片時收貯用時香油搽微入醋飯上蒸熟用

糟瓜茄法 不拘多少。用石灰白礬煎湯冷浸一伏時。使煮酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取出拭乾。別換好醋鹽煮酒再拌入罐收貯。箬葉扎口泥封口

糟茄子法 八九月間。揀嫩茄絕去蒂。用活水煎湯冷定。和糟鹽拌勻入罈。箬葉扎口泥封頭

造脆薑法 嫩生薑去皮。甘草白芷零陵香少許。同煮熟切作片子。食之脆美異常

造五美薑法

嫩薑一斤。切作薄片。用白梅半斤打碎去仁。入炒塩二兩拌勻。曬三日取出。入甘松三錢甘草五錢檀末三錢拌勻曬三日。入磁器收貯

造糟薑法

社前嫩薑不以多少。去蘆揩擦淨用煮酒和糟塩拌勻入磁罈中。上用沙糖一塊箬葉扎口泥封頭

造醋薑法

不以多少。炒塩醃一宿。用元滷入釀醋同煎數沸。候冷入薑箬扎瓶口。

泥封固

[illegible] 深秋摘小茄兒擘去蔕揩淨用常醋一碗水一碗合和煎微滾將茄兒煠過控乾搗碎蒜并鹽和冷定酸水拌勻納磁罐中爲度

[illegible] 深秋摘小黃瓜醋水煠用蒜如前法

[illegible] 揀大者留至冬至前後去皮穰切作一指闊條以白礬石灰煎湯焯過

漉出控乾每斤用塩二兩蒜瓣二兩同搗碎拌勻裝入磁器添熬過好頭醋浸之

醃韭花法 取花半結子時收摘去蔕每斤用塩三兩同搗爛納磁器中

醃韭菜法 霜前揀肥韭無損者擇淨洗控乾於磁盆內鋪韭一層糝塩一層候塩韭勻鋪畢叠起度一二宿翻數次裝入磁器用元滷加香油些少尤妙

胡蘿蔔鮓 切作片子同好芥菜入醋內略焯過食之脆。芥菜內仍用川椒蒔蘿茴香薑絲橘絲鹽拌勻用

[illegible] 金鳳花梗大者去皮削令乾淨。子入糟中供食之

[illegible] 切作片子。略略焯過控乾。入少許細葱絲蒔蘿茴香花椒紅麴。研爛并鹽拌勻同醃一時。食之

造茭白鮓 薄切製造法同前

[illegible] 但筍要煮製法同前

生者一斤寸截。沸湯焯過布裹
壓乾薑絲熟油。橘絲紅麴粳米飯。花椒
茴香葱絲拌勻。入磁器一宿可食

[illegible] 用生者寸截。沸湯焯過。鹽醃去
水拗油少許。薑橘絲蒔蘿茴香粳米飯
紅麴研細拌勻。荷葉包隔宿食

[illegible] 先將水洗淨菜。揀一云苦。芭者。每
菜一科用鹽十兩。湯泡化。候大温逐窠

洗菜就入缸。看天道涼煖。則來日菜即淹下。隨即倒下者居上。一層菜。一層老薑。約菜百斤老薑二斤。大寒遲一日倒。倒訖以石壓。令水淹過為浸

相公虀

蘿蔔切作薄片。苦苣條或嫩蔓菁白菜切如蘿蔔條。各以鹽殺之良久。用滾湯焯過。入新水中。然後煎酸漿水泡之。以碗蓋覆。入井中浸冷為製佳

[illegible]

小嫩茄切作條。不須洗。曬乾。多

一着油鍋內加塩炒熟入磁盆中攤開候冷用乾芥末勻摻拌。磁罐收貯

醬瓜茄法 甜瓜十枚帶生者。竹籤穿透塩四兩拌入瓜內。漉去水令乾用醬十兩拌勻烈。日曬。番轉又曬令乾入新磁器內收之。用塩用醬。又看瓜大小斟量用之得宜

醬瓜茄法 醬黃與瓜茄。不拘多少。先以醬黃鋪在磁缸內。次以鮮瓜茄鋪一層。摻

塩一層再下醬黃又鋪瓜茄一層摻塩一層如此層層相間醃七日夜烈日曬之醬好而瓜兒亦好如欲作乾瓜兒取去再曬其醬別用却不可用水瓜中自然塩水出也用塩時相度醬與瓜茄多少斟量

[illegible]

枸杞　地黃　甘菊

苦參　牛膝　槐芽　白朮

椿芽醬　車前　黃精　合歡

當陸　決明　木蓼　樹芽 苗芽

右各取嫩者。不限多少。煠之。漿水浸了。以鹽汁中揺去惡汁。瀝乾。於竹器中以紙覆之。勿令風塵入。用時以煖湯清軟淨淘去惡汁。更以別湯中煮令熟。然後爛少調和食之。其牛蒡、署預、百合等物。冬中是時不勞預收

曬[illegible]

將肥嫩者。不拘多少。用鹽湯焯過。曬乾。欲用時湯浸軟。調和食之。與肥

肉同造尤妙

醃藤花法 盛開時摘揀淨去蒂鹽湯灑拌勻入甑蒸熟曬乾用作餕餡饅飩餃子等素食餡極美葷用亦佳

醃蘿蔔花 春分後蘿薹菜花不拘多少沸湯焯過控乾用少鹽淹良久曬乾紙袋收貯臨用湯浸洗鹽蘸醋澆之

曬蕈乾法 鮮蕈不拘多少去皮切洗湯焯過曬乾收貯欲用時以米泔浸用此勝

胃者。又煎色白如鮮筍湯時即是蠟筍法

[illegible]法 淘去浮者。舂内搗碎。入湯泡汁。更搗更煎汁鍋内沸。入醋點。絹挹之。似肥肉。入素食極珎美

造豆芽菜 菉豆揀淨。水浸兩宿。候漲。以新水淘控乾。掃淨地。水濕鋪紙一重。勺摻豆用盆器覆。一日灑水二次。須候芽長一寸許。淘去豆皮。沸湯焯。薑醋油鹽和食之鮮美

肉食肥飪品下

醃藏肉品

醃藏猪肉法　新猪肉打成段。用黄小麥煮滚淋過控乾。每斤用塩一兩。擦拌置甕中。三二日一度翻。至半月後用好糟醃一二宿出甕。用元醃汁水洗淨。懸於無烟淨室。二十日以後半乾濕以故紙封裹。用淋過淨灰於大甕中一重灰一重肉埋訖盆合。置之涼處。經歲如新。

煮時米泔浸一炊，取洗刷淨，下清水中鍋上盆合土擁慢火煑候滾即徹薪停息一炊時再發火再滾住火良久取食。此法之妙全在早醃須臘月前十日醃藏令得臘氣爲佳稍遲則不佳矣。牛羊馬等肉並同此法如欲色紅須纔宰時乘熱以血塗肉即顏色鮮紅可愛

蒸[illegible]臘法

肉三斤許作一段每斤用淨盐一兩擦令匀入缸醃數日逐日翻三

兩遍却入酒醋中停。再醃三五日。每日翻三五次取出控乾。先備百沸湯一鍋真芝麻油一器將肉逐旋各臠。略入湯醮急提起趂熱以油勻刷。掛當烟頭處燻之。日後再用臘糟加酒拌勻。表裏塗肉上再醃十日取出掛廚中烟頭上若人家少柴籠樣烟燻十日可也。其烟常晝夜不絕。羊肉亦當依此法爲之

醃猪舌 每斤用塩半兩。一盞川椒蒔蘿茴

香少許。細切葱白。醃五日翻三四次。用細索穿掛透風處候乾紙袋盛

四時臘肉

收臘月內醃肉滷汁。淨器收貯。泥封頭。如要用時。取滷一桃加臘水二桶鹽三兩將猪肉去骨。三指厚五寸闊段子同鹽料末醃半日。却入滷汁內浸一宿次日其肉色味與臘肉無異若無滷汁每肉一斤用鹽四兩醃二宿亦妙。煮時先以米泔清者。入鹽二兩煑一二

沸換水煑

歌括云。不論猪羊與犬寃一斤切作十六條。大盞醇醪小盞醋。馬芹蒔蘿入分毫揀淨白鹽秤四兩。寄語庖人慢火敖。酒盡醋乾方是法。味甘不論孔聞部

肥羊肉十五斤。半斤作一條。用塩十五兩醃三伏時取出。却用糟三斤塩三兩。拌匀再醃三宿。取出不去糟。於竈上猛柴烟熏乾。次年五六月洗刮煑食

[illegible]作條或片去筋膜微帶脂每斤用塩一兩天氣煖加分半醃半日入酒升半醋一盞經兩宿取出曬乾

[illegible]去骨淨打作小長段子乘肉熱精肥相間三四段作一塊布包石壓經宿每斤用塩入錢酒二盞醋一盞醃三五日每日翻一次醃至十日後日曬至晚却入滷汁以汁盡為度候乾掛厨中烟熏上此法惟臘月可造

[illegible] 好肉不拘多少。去筋膜切作條或作段。每二斤用鹽六錢半。川椒三十粒。葱三大莖細切。酒一大盞。同醃三五日。日翻五七次。曬乾。豬羊倣此

[illegible]脯 淨肉十斤去筋膜隨縷打作大條用鹽五兩。川椒三錢。蒔蘿半兩。葱絲四兩。好酒二升。和肉拌醃。每日翻兩遍。冬三日。夏一伏時。取出以線逐條穿油搽曬乾爲度

[illegible]鹿肉或麂子肉去皮膜連脂細切二十斤用鹽二十兩入蕪荑二合一處拌勻用羊大肚一箇去草芽裝滿縫合用杖子夾定於風道中或日曬乾

[illegible]刀剝去尾根上毛別去骨用鹽一錢蕪荑半錢填尾内杖夾風吹乾

[illegible]挦淨於胷上剖開去腸肚每斤用鹽一兩加入川椒茴香蒔蘿陳皮遍擦醃半月後曬乾為度

夏月收肉不壞 凡諸般肉大片薄批每斤用鹽二兩細料物少許拌勻勤翻動醃半日許榨去血水香油抹過蒸熟竹籤穿懸烈日中曬乾收貯

夏月收熟肉 切作大塊每斤用鹽半兩醃片時入陳皮茴香川椒酒醋醬少許煮至酒醋乾以篩子盛烈日曬乾

又法 夏月收熟肉用磁器盛頓放鍋內鍋中少貯水燒滾候冷再燒常令熱氣不

絶可留二三日不壞

夏月收生肉 白麪搜和如捍餅麪劑裹生肉作盞來大塊油缸內浸久留不壞肉色如新麪堪作餅食麪用

夏月煮肉停久 每肉五斤用胡荽子一合醋二升鹽三兩慢火煮熟透風處放若加酒葱椒同煮尤佳

醃鹹鴨卵 不拘多少洗淨控乾用竈灰篩細二分鹽一分拌勻却將鴨卵於濃米

飲湯中燖過入灰鹽滾過收貯

醃藏魚品

江州岳府腊魚法 臘月將大鯉魚去鱗雜頭尾劈開洗去膿涎腥血布拭乾炒鹽淹之七日就用鹽水刷洗魚明淨於當風處懸之七七日魚極乾取下剖作大方塊用臘糟并臘月酒腳和糟稍稀相魚多少下炒茴香蒔蘿葱鹽椒與糟拌勻鋪魚逐塊入淨罈中一層魚一層糟

罈滿即止以泥固罈口過七七日開之如遇南風不可開罈恐致變壞此法最妙○又方用鯿鯉鱖魚作乾魚臘月造至正月以魚作段下洗令淨每一斤用鹽二兩却以糯米仔麴造成酒醅以紅麴入醅內加清油蒔蘿茴香薑椒拌和一層魚一層糟醅置磁甕中密封固可交新

法鮓

用好大鯽魚每十斤先淨洗控乾一宿

破去腸肚鰓。留子鱗鰓一方。鰓下切一刀。再試乾別用炒鹽二十四兩

麥黃末十五兩　神麯末二十兩

川椒一兩　蒔蘿一兩半

馬芹一兩　紅麯八兩

右件拌為一處。入魚腮實填滿。有末盡物料入填魚腹并擦魚身。又添入好酒淹沒一二指泥固臘月造

淹魚

鯽魚去腸肚每一斤淨洗用鹽一兩。

醃半斤淨洗去涎控乾每用二兩擦魚肉上紅麯末二兩葱白絲二莖蒔蘿少許椒百粒酒半盞入瓶封固五日可喫

魚每斤

鹽炒二兩　椒末一錢

馬芹一錢　乾薑末一錢　神麯末二錢

紅麯半兩　葱絲一握

先將魚破切以前件物料加好酒和勻入磁瓶

大魚片每斤用鹽一兩先醃一宿拭

乾。醃入糟一斤半。用鹽一分半。和糟拌魚大片用紙裹。却以糟覆之

酒魚脯 大鯉魚洗淨布拭乾每斤用鹽一兩炒鹽椒茴香蘿蔔各少許。好酒同醃。令酒浸魚一宿逐日翻動。候滋味透取出曬乾削食臘月造

酒麴魚 大魚淨洗一斤。切作手掌大。用鹽二兩。神麴末四兩。椒百粒葱一握酒二升。拌勻密封。冬七日夏一宿可食

[illegible]於九月間揀肥壯者十斤。用炒鹽一斤四兩。好明白礬末一兩五錢。先將蟹淨洗。用稀篾籃封貯。懸之當風半日或一日。以蟹乾爲度。好醋酒五斤。拌和鹽礬。令蟹入酒內良久。取出每蟹一隻。花椒一顆。從臍納入。磁缾實築收貯。更用花椒摻其上下。包麁紙花上。用韶粉一缾。如小豆大。箬扎泥固。取時不許見燈。或用好酒破開臘糟。拌鹽礬亦得。糟

用五斤

醬醋蟹 團臍大者麻皮扎定於溫燙鍋內令吐出泥涎每斤用鹽七錢半醋半升酒半升香油二兩葱白五握炒作熟葱椒縮仁醬半兩麪醬半兩茴香椒末薑絲橘絲各一錢與酒醋同拌勻將蟹排在淨器內傾入酒醋浸之半日可食底下安皂角一寸許

法蟹 團臍大者十枚洗淨控乾經宿用鹽

二兩半麥黃末二兩麴末一兩半。仰疊
蟹在瓶中。以好酒二升。物料傾入蟹。半
月熟用白芷末二錢其黃易結

糟蟹 歌括云。三十團臍不用尖水洗控乾布拭糟
鹽十二五斤鮮糟鹽十二五斤好醋半升并半
酒拌勻糟內可食七日到明年七日熟留明年

醬蟹 團臍白數洗淨控乾逐箇臍內滿填
鹽。用線縛定仰疊入磁器中。法醬二斤。
研渾椒一兩。好酒一斗拌醬椒勻澆浸

令過鮮。老酒少再添。密封泥固。冬二三十日可食

造鮓品

魚鮓 每大魚一斤。切作片臠。不得犯水。以淨布拭乾。夏月用鹽一兩半。冬月用鹽一兩。待片時。醃魚水出。再擗乾。次用薑橘絲蒔蘿紅麴。饋飯并葱油拌勻。入磁罐。捺實。箬葉蓋。竹簽插覆。罐去滷盡。即熟。或用元水浸。肉緊而脆

玉版鮓 青魚鯉魚皆可。大者取淨肉隨意切片。每斤用鹽一兩。醃過宿控乾。入椒蒔蘿薑橘絲茴香葱絲。熟油半兩。橘葉數片。硬飯二三匙。再入鹽少許。調和入瓶。箬封泥固

夏月鮓 鯉魚十斤洗淨控乾切作臠用酒半升鹽六兩醃過宿去滷。入薑橘絲各二兩。川椒蒔蘿各半兩。茴香二錢。紅麴二合。葱絲四兩。粳米飯升半。鹽四兩。酒

斗升拌勻。入磁器內收貯。箬蓋篾紮泥
滷出傾去。入熟油四兩澆

[illegible]鮓　青魚或鯉魚。切作三指大臠。洗淨。每五斤用炒鹽四兩。熟油四兩。薑橘絲各半兩。椒末一分。酒一盞。醋半盞。葱絲兩握。飯糝少許。拌勻磁瓶實捺。箬蓋篾紮泥十日熟

[illegible]　[illegible]。白蟹。脩洗淨。用酒半升。洗拭乾不犯生水。用麥黃紅麯各一兩。鹽半兩。

椒半兩葱絲少許拌勻却將雀逐箇平鋪缾器內一層以料物摻一層裝滿箬蓋篾插候鹵出傾去入醇酒浸密封固

鯉鮓

洗淨每斤用塩一兩醃一伏時再洗淨控乾布裹石壓入酒少許拌用熟油半兩薑橘絲半兩塩一錢葱絲一兩飯摻一合紅麯馬芹茴香少許拌勻入瓶泥封十日熟

鵝鮓

肥者一二隻去骨用淨肉每五斤細切

入鹽三兩酒一大盞醃過宿去滷用葱絲四兩薑絲二兩橘絲一兩椒半兩蒔蘿茴香馬芹各少許紅麯末一合酒半升拌勻入罐實捺箬封泥固猪羊精者皆可倣此治造

蝦鮓 生者一斤將元滷洗去泥少布裹石壓一宿入鹽二兩紅麯末一兩麥黄末二合入罐裝酒少許泥封固